ALMA
La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

PLAN

Tecniche di Pasticceria

Con videolezioni e materiali didattici on line

Tecniche di Pasticceria

Matteo Berti

Consulenza di

Luciano Tona

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

Indice

L'arte della pasticceria III
Il mestiere più bello del mondo V
Presentazione VII

Sicurezza e nutrizione

1. SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA

Dai campi alla tavola A2
La pasticceria e gli ingredienti di base A2
I comparti della pasticceria A4

La salute del consumatore come priorità: il piano HACCP A6
Le fasi del piano HACCP A8
I sette principi del metodo HACCP A10

La gestione del prodotto: il ritiro dal mercato A14
L'igiene nell'azienda di pasticceria A16
L'organizzazione delle strutture aziendali A18
Le procedure di pulizia e di disinfestazione dei locali A20
Le attrezzature e gli strumenti A22
La manutenzione dei locali A22
L'igiene del personale A25

Le infezioni e le tossinfezioni alimentari A26
Alcune caratteristiche dei microrganismi A26
I fattori di crescita microbica A26

Il ciclo della produzione A29
La formazione del personale A30

La contaminazione degli alimenti: rischi e misure preventive A31
Pericoli di tipo biologico A31
Pericoli di tipo chimico A32
Pericoli di tipo fisico A32
I prodotti di pasticceria freschi A32
I prodotti refrigerati A34
I prodotti di pasticceria secchi A35
Lo scatolame A36
Gli alimenti surgelati A36
La frutta e la verdura A37
Le acque minerali A38

I punti critici di controllo nelle attività di pasticceria A38
I limiti critici per i vari tipi di prodotti A38

2. I PRINCIPI DELL'ALIMENTAZIONE E LE MATERIE PRIME IN PASTICCERIA

L'alimentazione dell'uomo industriale A40
Il Novecento A40

Le alimentazioni alternative A41
Una breve classificazione A41

L'energia A43
L'utilizzazione dell'energia chimica degli alimenti A43

I nutrienti energetici A44
Le proteine A44
I grassi o lipidi A46
Il colesterolo A47
I carboidrati A48
L'alcol etilico A49

I nutrienti non energetici A50
L'acqua A50
I minerali A51
Le vitamine A54

La dieta A58
La dieta ideale A58

Il processo di digestione degli alimenti A60
Il percorso del cibo verso lo stomaco A60
Il percorso del cibo dallo stomaco al termine dell'intestino A61
La composizione della flora intestinale A62
La digestione dei carboidrati A64

La salute incomincia a tavola A65
La prevenzione A66

Le caratteristiche delle materie prime usate in pasticceria A68
La frutta secca A68
Le uova A69
Il burro A70
Gli oli vegetali A71
Le margarine A73
Lo strutto, il lardo e il sego A74
La farina A74
Il saccarosio A76
I dolcificanti A77
Il miele A78
Le conserve di frutta A79
Il cioccolato A80
I dolciumi A81

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

B La professione del pasticcere

1. IL PASTICCERE: UN MESTIERE ANTICO

Fra arte e tecnica B2
Le conoscenze e l'etica professionale del pasticcere B3
La brigata di pasticceria B5
La divisa del pasticcere B6

2. I LOCALI E GLI STRUMENTI DEL MESTIERE

I locali B8
Il laboratorio di pasticceria B8

Le attrezzature e gli utensili B10
Le attrezzature per la preparazione generale B10
Le attrezzature per la preparazione dei prodotti lievitati B12
Le attrezzature per la cottura B13
Le attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare B15
Le attrezzature per la lavorazione del cioccolato B16
La piccola attrezzatura e gli utensili B17

C Le materie prime

LE UOVA C2

Aspetti generali C2
Come si forma l'uovo C2
Il tuorlo e l'albume C3
La qualità dell'uovo e la sua conservazione C3
Le caratteristiche merceologiche delle uova C4

Le uova in pasticceria C5
Le schiume C6

I DOLCIFICANTI C8

Aspetti generali C8
Il saccarosio o zucchero comune C8
L'estrazione del saccarosio C9
Le forme commerciali dello zucchero C11
Gli altri dolcificanti C12

I LIPIDI C14

Aspetti generali C14
Caratteri chimico-fisici dei lipidi C14
I grassi animali C15
I grassi vegetali C17

LA FRUTTA SECCA C20

Aspetti generali C20
La frutta secca a guscio C20
La frutta secca disidratata C25

LE SOSTANZE AROMATICHE C26

Aspetti generali C26
Le sostanze aromatiche in pasticceria C26

I LIEVITI E LA LIEVITAZIONE C34

Aspetti generali C34
All'origine della panificazione C34
I fattori che influenzano la fermentazione C35
I batteri lattici e la fermentazione lattica C35
La proteolisi C36
I lieviti e la fermentazione C36
La fermentazione alcolica C37
I lieviti usati nella panificazione C38
L'importanza della cottura per lo sviluppo della massa C40

IL CACAO C42

Aspetti generali C42
Le varietà di cacao C43
La lavorazione del cacao C44
Il cioccolato C45

IL LATTE C50

Aspetti generali C50
La composizione chimica del latte C51
I trattamenti igienici C52
Latte condensato e latte il polvere C52

I derivati del latte C53
La panna C53
La panna vegetale C55
Lo yogurt C56
La ricotta C56
Il mascarpone e la mozzarella C57

ADDENSANTI E STABILIZZANTI C58

Aspetti generali C58
Origine e impiego in pasticceria C58

D Le preparazioni di base

1. GLI IMPASTI FONDAMENTALI D2

La pasta frolla D2
Gli ingredienti D2

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

I metodi d'impasto D4
Come bilanciare una pasta frolla D7

Le differenti combinazioni di impasti D8
Aggiunte speciali all'impasto base D11
Il calcolo delle uova per le frolle montate D12
La classificazione delle paste frolle D13

La pasta sfoglia D14
Gli ingredienti D14
Le diverse tipologie di pastello D15
L'impasto del panetto D16
Le pieghe della pasta sfoglia D19
La cottura ideale D20

Il Pan di Spagna D22
Gli ingredienti D22
I processi per una corretta esecuzione del pan di Spagna D23
La cottura D27

Il biscotto arrotolato D28
Il biscotto classico D29
Il biscotto alle mandorle da decorazione D31
Il biscotto leggero alle mandorle D31
Il biscotto al cioccolato D31
I biscotti al marzapane e meringati D31

I bignè D32

Le materie prime D33
Le proporzioni degli ingredienti e la preparazione D34

I prodotti lievitati D36
L'attore principale: il lievito D36
Gli altri protagonisti D37
Panettone primo impasto D38
Panettone secondo impasto D41

2. LE CREME E I SEMIFREDDI D44

Lo zucchero cotto D44
Lo sciroppo D44
La cottura dello zucchero D49

Le creme D50
La crema pasticciera D50
Gli ingredienti principali D51
La crema inglese D54
La crema al burro D54
Le creme leggere D56
La crema chiboust D58
Le creme mousseline D59

Le meringhe D60
La preparazione delle meringhe D60

Le mousse D68
Gli ingredienti D69

Le bavaresi D72
Gli ingredienti D72
Le fasi di preparazione delle bavaresi D74

Il semifreddo D76
La base semifreddo D77
Le paste aromatizzanti D80
Il semifreddo e le sue declinazioni D81
Le proporzioni degli ingredienti D81

3. L'ARTE DI FARE IL GELATO D86

La scienza del gelato D86
Le caratteristiche delle miscele D86
Le caratteristiche fisiche della miscela del gelato D88
Le caratteristiche di corpo o consistenza D88
Le caratteristiche di struttura D89
Il ruolo dell'aria D89

La bilanciatura di una ricetta di gelato D91
Un esempio di bilanciatura D92

La produzione del gelato D97
Il dosaggio e la miscelazione D97
La pastorizzazione D97
L'omogeneizzazione D98
Il processo di maturazione D99
Il processo di gelatura o mantecatura D99
Il processo di indurimento D100

4. L'OLIO, LE BAGNE E I DECORI D102

L'olio in pasticceria D102
L'olio come sostituto del burro D103

Le bagne D104
Gli alcolati D104
La preparazione delle bagne D104

Le decorazioni in pasticceria D106
Come decorare con il cornetto D107
Le decorazioni in zucchero D109
Le decorazioni in cioccolato D119

E Le tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti

1. LE TECNICHE DI COTTURA E2

Una base scientifica E2
Il calore, la temperatura e la cottura E2
Come si trasmette il calore E3

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

I metodi di cottura E4
Le cotture a conduzione con acqua E4
Cuocere al vapore E5
Le cotture a conduzione con grasso E6
Le cotture per irraggiamento E7
Le cotture miste E9
Le nuove tecnologie di cottura E9

2. LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE E12

I metodi fisici E13
L'essiccazione E13
Le modalità per essiccare correttamente gli alimenti E15
Gli effetti sui microrganismi durante e dopo l'essiccazione E16
La microfiltrazione E17
La congelazione E17
La surgelazione E18
La refrigerazione E18
La catena del freddo E19
Come conservare gli alimenti in ambienti refrigerati E21
La liofilizzazione E21
La pastorizzazione e la sterilizzazione E22
L'irradiazione E23

I metodi chimici E24
La salatura E24
Il trattamento con lo zucchero E25
La marinatura E25
La conservazione nell'aceto E26
La conservazione nell'alcol E26
La conservazione in atmosfera protettiva E27

I metodi chimico-fisici e biologici E27
L'affumicatura E27
La fermentazione E27
L'aggiunta di additivi E28

Il ricettario

LE PASTE FROLLE E32

Pasta frolla con zucchero a velo e tuorli, con il 60% di burro E32
Pasta frolla con zucchero a velo e uova, con il 60% di burro E33
Pasta frolla con zucchero semolato e uova, con il 60% di burro E33
Pasta frolla con zucchero a velo e albume, con il 60% di burro E34
Pasta frolla con zucchero e albume, con il 60% di burro E34
Pasta frolla con zucchero a velo e acqua, con il 60% di burro E35
Pasta frolla con zucchero semolato e acqua, con il 60% di burro E35
Pasta frolla con zucchero a velo e latte, con il 60% di burro E36
Pasta frolla con zucchero semolato e latte, con il 60% di burro E36
Pasta frolla con zucchero a velo e panna, con il 60% di burro E37
Pasta frolla con zucchero e panna, con il 60% di burro E37
Pasta frolla con zucchero a velo, farina di mandorle e tuorlo, con il burro al 60% E38
Pasta frolla con zucchero a velo e cacao, con il 60% di burro E38
Pasta frolla con zucchero a velo, tuorlo, amido di mais al 20% e 60% di burro E39
Pasta frolla con zucchero a velo, tuorlo, fecola di patate al 20% e burro al 60% E39
Pasta frolla con zucchero a velo, amido di riso al 20% e burro al 60% E40
Pasta frolla con zucchero a velo, bicarbonato di ammonio 6 g/kg e 50% di burro E40
Pasta frolla con zucchero a velo, baking 16 g/kg e 50% di burro E41
Pasta frolla montata, con tuorli e il 70% di burro E41
Pasta frolla montata, con uova, zucchero a velo e il 70% di burro E41

LE PASTE SFOGLIE E42

Pasta sfoglia classica con panetto plastificato E42
Pasta sfoglia con panetto in placche per sfogliati E43
Pasta sfoglia ricca di grasso E44

IL PAN DI SPAGNA E45

Pan di Spagna classico E45
Pan di Spagna con fecola o amido E46
Pan di Spagna con burro fuso E46
Pan di Spagna con aggiunta di tuorli E47
Pan di Spagna con montate separate E47
Pan di Spagna con montata di albumi E48
Pan di Spagna con montata di albumi liofilizzati . E48
Pan di Spagna con aggiunta di fecola e burro E49
Pan di Spagna con farina di frutta secca E49
Pan di Spagna con montata burro E50

IL BISCOTTO E51

Biscotto classico a montata doppia E51
Biscotto classico a montata di albumi E51
Biscotto classico al cioccolato con montata di albumi E52

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup Plan

Biscotto alle mandorle da decorazione E52
Massa a cialde, detta anche pasta sigaretta – pasta al cornetto – lingua di gatto E53
Biscotto leggero alle mandorle E53
Biscotto al cacao senza farina E54
Biscotto di marzapane E54
La dacquoise al cocco E55
La dacquoise alle mandorle E55

I BIGNÈ E56

Bignè a pari peso di burro e farina E56
Bignè con la metà di burro rispetto alla farina E57
Bignè con il doppio di burro rispetto alla farina ... E57
Bignè con il doppio di strutto rispetto alla farina . E58

I LIEVITATI E59

Panettone E59
Croissant a lievitazione mista E61
Croissant a lievito naturale E62
Pandoro sfogliato al lievito naturale E64
Babà E67

LA CREMA PASTICCERA E68

Crema pasticcera con farina e il 25% di tuorlo E68
Crema pasticcera con amido di mais e il 25% di tuorlo E69
Crema pasticcera con amido di riso e il 25% di tuorlo E70
Crema pasticcera con amido di riso e di mais e il 25% di tuorlo..... E71
Crema pasticcera con amido di mais e riso e il 50% di tuorlo E72
Crema pasticcera, con amido di riso, amido di mais e il 30% di tuorlo E73
Crema pasticcera al cioccolato E74

LA CREMA INGLESE E75

Crema inglese E75
Crema inglese con il 50% di panna e il 50% di latte E75

LE CREME AL BURRO E76

Crema al burro 1 e 2 ..... E76
Crema al burro 3 ..... E78
Crema al burro 4 ..... E79

LE CREME LEGGERE E80

Crema leggera al caramello E80
Crema leggera al Cointreau E81
Crema leggera alla nocciola E81

LA CREMA CHIBOUSTE E82

Crema chibouste al miele E83
Crema chibouste al cioccolato E84
Crema chibouste alla vaniglia E89

LA CREMA MOUSSELINE E86

Crema mousseline alle mandorle E86
Crema mousseline alle noci e mandorle E87
Crema mousseline al cioccolato bianco E87

LE MERINGHE E88

Meringa classica 1 ..... E88
Meringa classica 2 ..... E89
Meringa italiana E90
Meringa svizzera E91

LE MOUSSE E92

Mousse veloce al cioccolato E92
Mousse veloce al cioccolato, metodo ganache E92
Mousse veloce al cioccolato bianco, metodo ganache E93
Mousse al cioccolato con base semifreddo E93
Mousse al limone E94
Mousse ai lamponi E94
Mousse alla ricotta E95
Mousse allo yogurt E95

LE BAVARESI E96

Bavarese al pistacchio E96
Bavarese alla vaniglia E97
Bavarese al caramello E98
Bavarese al latte e arancia E99

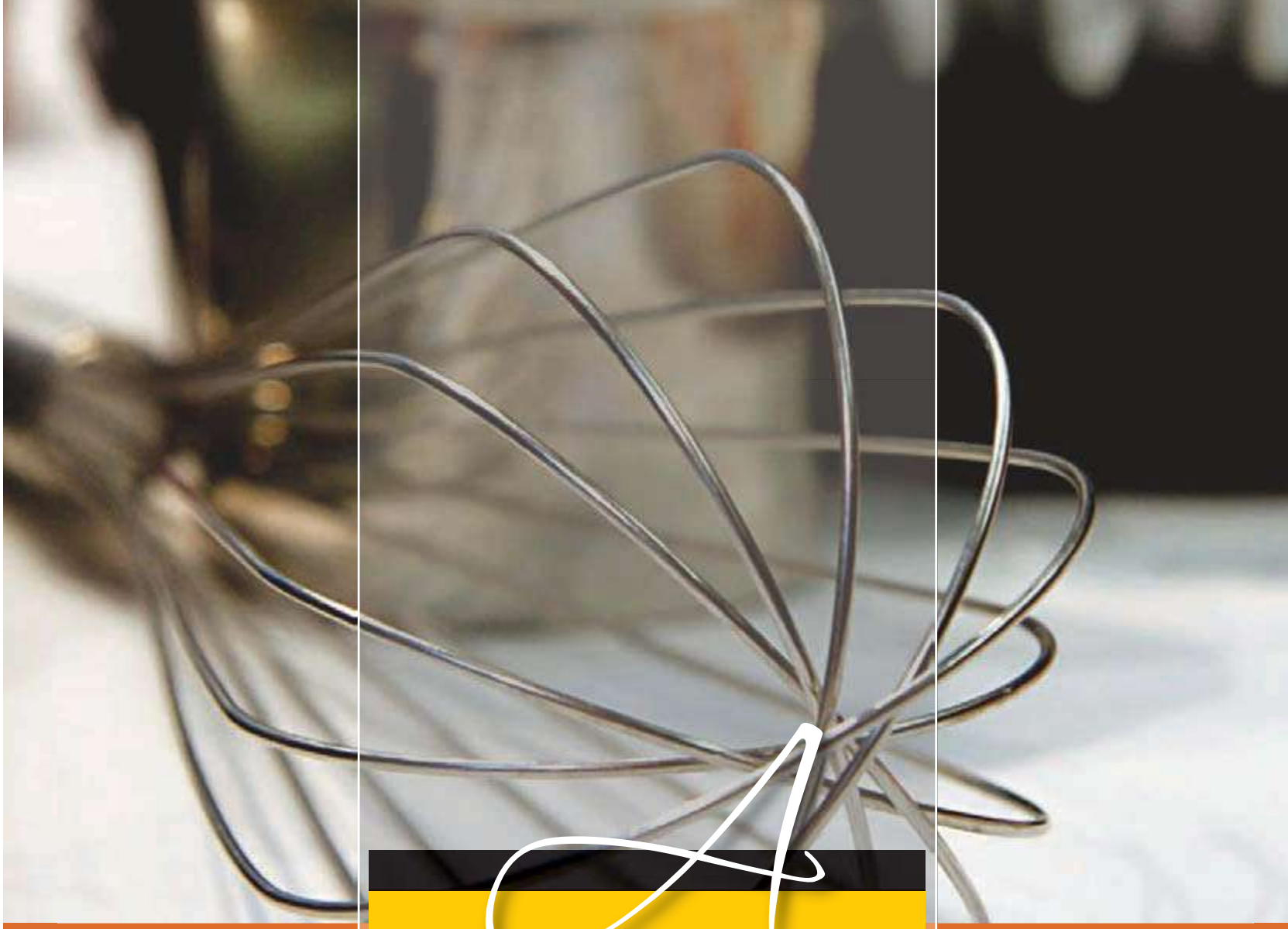
LA BASE SEMIFREDDO O LA PÂTE À BOMBE E100

Base semifreddo con zucchero cotto E100
Base semifreddo con sciroppo E101
Base semifreddo con latte E101

I VARI TIPI DI SEMIFREDDO E102

Base semifreddo con zucchero cotto al 67% di zuccheri per semifreddi E103
Base semifreddo con latte E103
Meringa italiana al 67% di zuccheri per semifreddi E104
Crema pasticcera al 24,32% di zuccheri per semifreddi E105
Biscotto ghiacciato alla nocciola E106
Biscotto ghiacciato allo zabaione E106
Semifreddo all'italiana al caffè E107
Sciroppo al caffè per semifreddi E107

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan



4

Sicurezza e nutrizione

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

1 SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA

DAI CAMPI ALLA TAVOLA

Quando si parla di alimentazione, è importante sottolineare che la qualità di un cibo dipende dall'impegno di tutte le persone coinvolte nella complessa catena produttiva, dalla coltivazione delle materie prime alla loro lavorazione, come pure al trasporto, alla preparazione e alla conservazione fino al consumo finale. Affinché l'intera filiera si svolga in condizioni di sicurezza, occorre innanzitutto garantire la salubrità dei cibi mediante adeguate procedure operative e relativi sistemi di monitoraggio che ne assicurino la corretta attuazione.
L'Unione Europea e l'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) definiscono la sicurezza alimentare una responsabilità condivisa "dai campi alla tavola". Il percorso per raggiungere questo scopo si snoda attraverso varie tappe: l'applicazione del quadro giuridico del settore alimentare all'intera filiera produttiva; l'attribuzione ai settori preposti della responsabilità primaria di una produzione sicura; l'esecuzione di appropriati controlli ufficiali; l'attuazione di misure di salvaguardia rapide ed efficaci di fronte a emergenze sanitarie che si manifestino in qualsiasi punto della filiera.
Altrettanto strategico, così come previsto dalle normative europee, è il dovere di comunicazione nei confronti dei consumatori, che devono essere adeguatamente informati sull'attività degli organismi istituzionali incaricati di tutelare la salubrità dei cibi, come anche sulle nuove preoccupazioni in questo ambito, sui rischi a cui sono esposti determinati gruppi di persone e sulle ripercussioni a livello sanitario di un regime alimentare non appropriato.
La *sicurezza alimentare* è un elemento centrale e prioritario per il consumatore e un prerequisito essenziale per la qualificazione della produzione alimentare.
Essa richiede una responsabilizzazione dell'artigiano pasticcere quale garante delle produzioni e insieme degli strumenti impiegati per realizzarle, che si concretizza anche attraverso il *principio dell'autocontrollo* ed è parte integrante della competenza artigiana.
Per comprendere meglio i problemi igienico-sanitari che interessano i prodotti di pasticceria, vediamo ora quali sono le caratteristiche principali di questo settore della produzione alimentare.

La pasticceria e gli ingredienti di base

Il termine **pasticceria** è il nome generico che si attribuisce ai dolci, cotti al forno o no, in cui vengono impiegati dolcificanti, il più importante dei quali è lo *zucchero*.
Le materie prime usate non sono moltissime, ma dalla loro diversa combinazione nascono innumerevoli "capolavori".

Gli ingredienti di base impiegati nell'ambito della produzione pasticcera sono rappresentati da alcune sostanze fondamentali, le cui caratteristiche tratteremo anche in seguito, ma che vale la pena fin da ora di considerare, almeno per quanto concerne la loro identità.

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

B

La professione del pasticcere

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

1 IL PASTICCERE UN MESTIERE ANTICO

FRA ARTE E TECNICA

Secondo alcuni studiosi, il termine **pasticcere** sembra avere avuto origine dall'attività alla quale si dedicava un *capo partita* delle grandi brigate di cucina del passato, l'*entremetier* (che si occupava in origine dei dolci, in francese: *entremets*), il quale era specializzato nella preparazione dei *pasticci* di vegetali, pesce e carne. Per altri, invece, la denominazione di questo artigiano potrebbe derivare dalla parola greca "*pastè*", che indicava una mescola di farina, acqua e sale.
In Italia, ritenuta la culla dell'arte pasticcera, nel Settecento questo professionista era colui che preparava la pasta e i pasticci con ripieno, spesso conditi con miele, zucchero, erbe e spezie.
Di conseguenza, poco alla volta il termine pasticcere (*patissier*) ha soppiantato definitivamente quello più antico di *entremetier*.
Dobbiamo anche ricordare che, in realtà, per ancora tutto il Settecento non esisteva una netta distinzione tra la figura del cuoco e quella del pasticcere. Tuttavia, la caduta della nobiltà, in seguito alla Rivoluzione francese, e la conseguente necessità di trovare lavoro, sempre meno frequente nelle Corti, fecero sì che i pasticceri indirizzassero la loro offerta (come del resto fecero anche i cuochi) verso un pubblico più vasto, dando così origine ai primi laboratori di pasticceria, ai quali erano annessi i locali di consumo, che diventarono, col passare del tempo, le attuali *pasticcerie*.
Inoltre, la possibilità di utilizzare lo zucchero a basso costo ottenuto dalla barbabietola ha consentito lo sviluppo di una pasticceria professionale, che si è evoluta sempre più, anche grazie a una ricerca costante che ha portato a individuare nuove tecniche di preparazione e di conservazione dei prodotti, facendo prendere forma e sostanza a un vero e proprio *mestiere d'arte*.
Possiamo certamente affermare che, attualmente, dal punto di vista delle prospettive occupazionali il mestiere del pasticcere offre molte possibilità, soprattutto alla luce dell'aumento dei consumi nel settore dolciario che si è registrato negli ultimi anni: infatti, è innegabile che i dolciumi sono prodotti molto apprezzati dal pubblico adulto come da quello dei più piccoli.
Inoltre, alla tendenza sempre più accentuata di consumare la prima colazione e il pranzo fuori casa è corrisposta la nascita di molte attività artigianali, che richiedono l'impiego di personale specializzato.
Tuttavia, è bene ricordare che quella del pasticcere è una professione che richiede anche grande passione, un requisito che consente di superare alcuni aspetti meno gratificanti di questo lavoro, come i turni notturni e festivi oppure il dover rimanere per parecchie ore in piedi in ambienti molto caldi o altrettanto freddi, il tutto associato alla ripetitività e alla

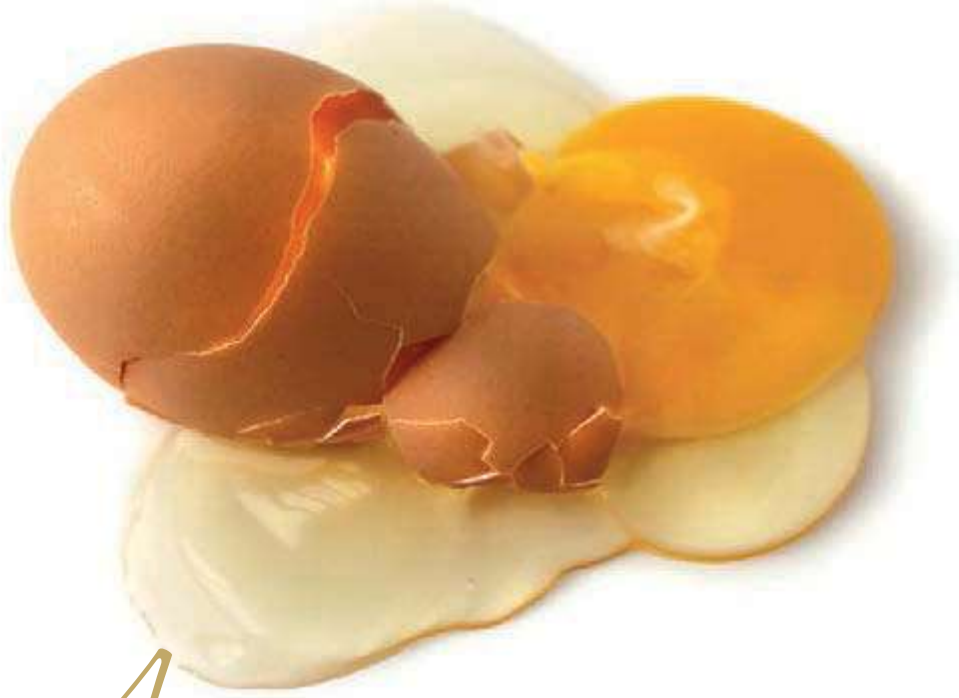
Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

C

Le materie prime

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

LE UOVA



ASPETTI GENERALI

Le **uova** sono tra gli alimenti più nutrienti presenti in natura, poiché devono servire da sostentamento per l'embrione, fino alla nascita, nel caso dei volatili, del pulcino.
In pasticceria, le uova sono utilizzate con diversi metodi di cottura o di preparazione, pur avendo sempre la funzione di legare i vari ingredienti della ricetta.
Nonostante esistano numerosi tipi di uova, quelle di gallina sono le più usate in gastronomia e per questa ragione concentreremo la nostra attenzione su tale prodotto.

Come si forma l'uovo

Le uova che noi conosciamo e usiamo per l'alimentazione derivano dalle *cellule uovo* che incominciano a maturare una alla volta nelle *ovaie* dell'organismo femminile di una certa specie, accumulando progressivamente al loro interno grassi e proteine. Quello che abbiamo descritto è un processo che può durare qualche settimana e che si velocizza circa 7 giorni prima del distacco dell'ovulo. In questo periodo, rispetto alla cellula uovo iniziale, il *tuorlo* aumenta di dimensioni poiché deve contenere il nutrimento per tutti i 21 giorni di incubazione dell'uovo dopo la sua deposizione.

La formazione vera e propria delle diverse componenti dell'uovo ha inizio con l'*ovulazione*, cioè quando il tuorlo e la cellula uovo entrano nell'*ovidotto*. Se la gallina si è accoppiata nelle due settimane precedenti, la cellula uovo viene fecondata e, dopo circa un quarto d'ora, essa giunge in una parte dell'ovidotto detta *magnum*, le cui pareti secernono le proteine dell'albume. In poche ore, attorno al tuorlo si formano 4 strati di albume, dal più liquido al più denso: il primo strato plasmerà poi due cordoni, le *calaze*, che manterranno il tuorlo al centro dell'uovo ormai formato e lo fisseranno al guscio.
Scendendo sempre nell'ovidotto, le cellule uovo raggiungono una zona in cui il tuorlo e l'albume vengono rinchiusi da due membrane sottili, ma robuste, che aderiscono perfettamente a essi, con l'eccezione di un'estremità dell'uovo, dove si forma la *camera d'aria*. La funzione principale di queste membrane è quella di costituire una barriera contro i batteri che si trovano all'esterno dell'uovo.
Successivamente, per un periodo di tempo che può durare anche 5 ore, dall'ovidotto arrivano sali e acqua che contribuiscono all'accrescimento dell'uovo.
L'ultimo stadio di questo processo è caratterizzato dalla formazione del *guscio*, che avviene nell'utero, o *ghiandola del guscio*, in circa 14 ore.
Il *guscio* è costituito prevalentemente da *carbonato di calcio* ($CaCO_3$) e svolge una funzione protettiva. Inoltre, essendo

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

LE SOSTANZE AROMATICHE

ASPETTI GENERALI

Le diverse preparazioni di pasticceria, accanto agli ingredienti di base molto spesso prevedono l'introduzione di **sostanze aromatiche**, usate allo scopo di esaltare le caratteristiche di un certo dolce.
È un'esperienza comune quella di trovarsi di fronte alla vetrina di una pasticceria e di avvertire chiaramente che la vista e l'olfatto sono ampiamente sollecitati: la prima, infatti, è appagata dalle guarnizioni artistiche presenti sul dolce, mentre il secondo si inebria per il profumo intenso che si libera nell'aria, proveniente, ad esempio, da una torta appena sfornata, preludio ai sapori che si potranno gustare.
È chiaro, quindi, che l'uso sapiente delle diverse sostanze aromatiche influisce sulle scelte del consumatore e lo invoglia ad assaporare i vari dolciumi. Per questo motivo, è necessario dosare correttamente tali sostanze, perché esse non devono coprire il profumo e poi il sapore degli altri ingredienti, bensì devono armonizzarsi con essi, lasciando sprigionare le note caratteristiche di ogni singolo componente del dolce.
A questo proposito, anche se attualmente le sostanze aromatiche possono essere riprodotte chimicamente dall'industria alimentare, imitandole perfettamente, quando è possibile la scelta del pasticcere deve essere rivolta verso le essenze naturali. Dobbiamo infatti ricordare che le sostanze aromatiche, pur non essendo alimenti in senso stretto, possiedono, in misura diversa, proprietà medicinali: alcune possono essere digestive, altre diuretiche e altre ancora stimolanti, tutte qualità che non si trovano negli analoghi preparati chimici.
La varietà di sostanze aromatiche di cui disponiamo è piuttosto grande e questo fa sì che entrino nell'impasto del dolce in momenti diversi e con modalità differenti, a seconda che siano fresche o secche, ridotte in polvere, in pezzi o in grani, oppure trasformate in olio essenziale.
Inoltre, poiché tutte queste sostanze sono soggette a subire in breve tempo alterazioni del loro sapore e del loro aroma, con effetti talvolta sgradevoli, si consiglia di conservarle ben chiuse in barattoli collocati in un ambiente fresco.

Le sostanze aromatiche in pasticceria

Il "fornitore" per eccellenza di sostanze aromatiche è il mondo vegetale, infatti, quelle utilizzate in pasticceria sono rappresentate da fiori, foglie, baccelli, semi e radici di varie specie di piante.
Vi sono, tuttavia, alcuni aromi impiegati più di frequente nelle preparazioni dolciarie, come vedremo fra poco. Per comodità del lettore i vari prodotti sono stati organizzati in un elenco alfabetico, che ne facilita la consultazione.

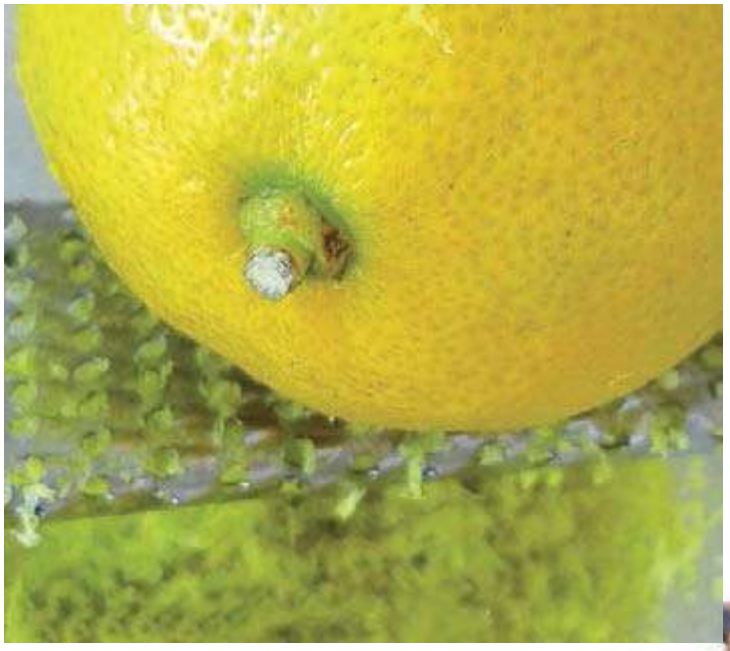
Agrumi (*Citrus* sp.). La scorza grattugiata, fresca o secca di agrumi quali arancia, limone, mandarino e chinotto,

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

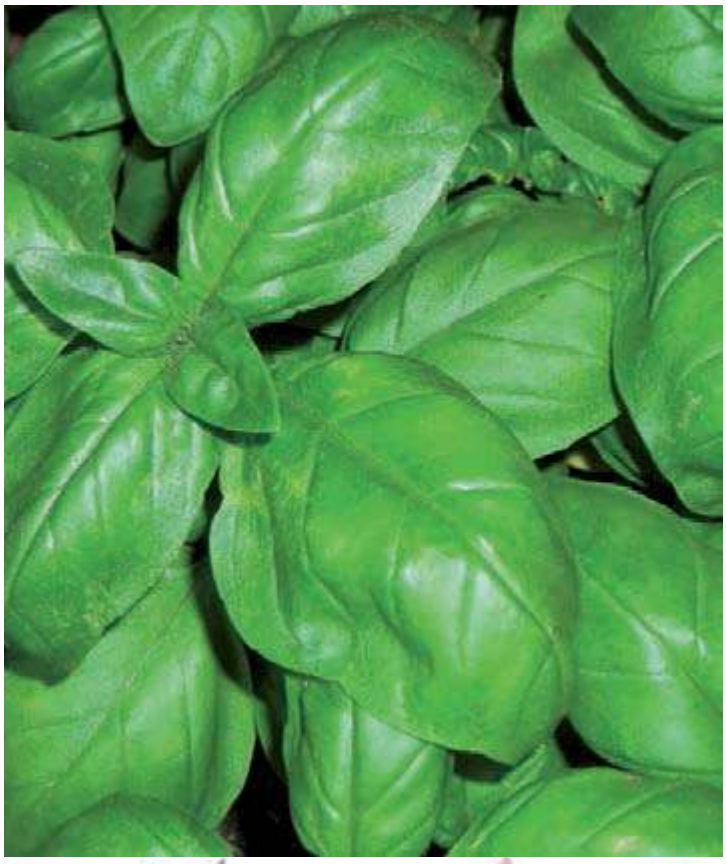
rappresenta un ottimo aromatizzante per torte, biscotti, caramelle, torroni, creme e liquori.
Anche il succo di questi agrumi trova un largo impiego in pasticceria, ad esempio, per realizzare, bagne, succhi e sciroppi. Per praticità, talvolta si usano gli *oli essenziali* ricavati da questi frutti, che necessitano, però, di essere conservati con molta cura, per evitare che l'aroma si alteri.

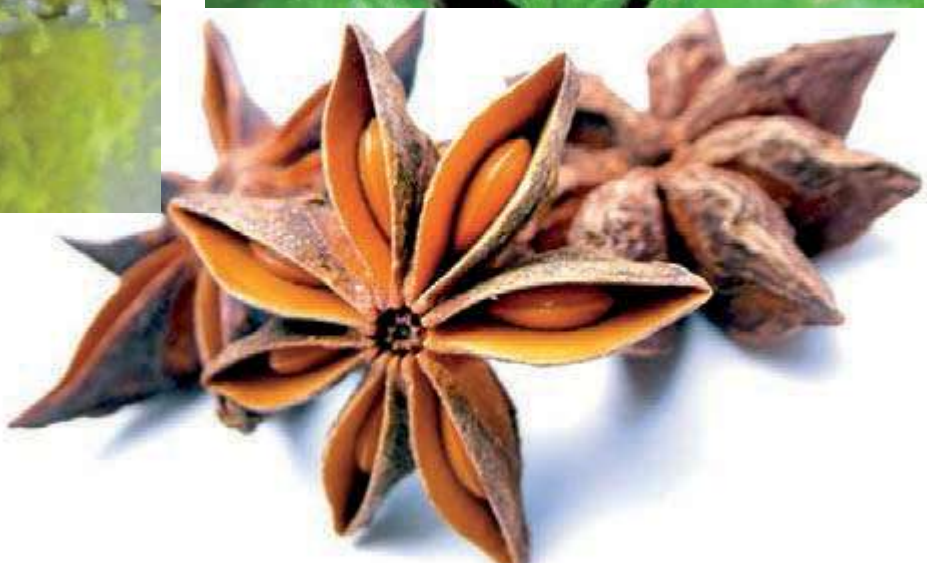
Anice (*Pimpinella anisum*). Il suo sapore delicato, che ricorda quello della liquirizia, è particolarmente indicato nella preparazione di dolciumi in genere e anche di alcune bevande alcoliche: per tali scopi si usano, di solito, l'essenza o i semi essiccati. Questa pianta erbacea, tipica del Sud d'Italia e dei vari Paesi che si affacciano sul Mediterraneo, in erboristeria è consigliata, come anche l'anice stellato, per realizzare tisane digestive.

Anice stellato o **badiana** (*Illicium verum*). Ciò che si usa di questo piccolo albero, originario di Cina e Giappone, è il frutto, dalla tipica forma di stella. L'aroma molto intenso della badiana, che ricorda quello dell'anice propriamente detta, fa sì che il suo impiego, da sola o associata ad altre spezie, sia limitato a piccole quantità.



Basilico (*Ocymum basilicum*). È un'erba le cui foglie sono utilizzate in cucina per aromatizzare salse, focacce, pizzette e pasticceria salata. Per esaltarne al meglio il profumo molto intenso, le foglie del basilico devono essere utilizzate all'ultimo momento, quando il piatto è ormai pronto per andare in tavola. Questa pianta erbacea, che si trova in diverse varietà, è originaria dell'Asia, ma è oramai diffusa in tutta Italia, al punto tale da rientrare in molte preparazioni di base della cucina regionale, come il ben noto pesto genovese. Inoltre, gli oli essenziali contenuti nelle foglie sono stimolanti dell'appetito e facilitano la digestione.





I LIEVITI E LA LIEVITAZIONE

ASPETTI GENERALI

L'uso del lievito nella preparazione di impasti è un procedimento sfruttato già dagli antichi Romani, che diffusero le prime tecniche di produzione del pane. La lievitazione, dovuta ai microrganismi dell'aria e dell'acqua, era fatta avvenire spontaneamente (*lievito madre* o *naturale*) mentre presso alcune popolazioni del centro e del nord Europa, per favorire la fermentazione si usavano le fecce residue della lavorazione della birra mescolate alla segale (*lievito di birra*).

All'origine della panificazione

Con la modernizzazione delle tecniche e lo sviluppo della ricerca in questo settore, i processi legati alla lievitazione sono divenuti più raffinati e i ceppi di lievito impiegati sono stati migliorati di molto. Attualmente il **lievito di birra** è prodotto a livello industriale ed è largamente utilizzato per vari tipi di impasti ma in particolare nella panificazione e nella produzioni di dolci, perché risulta più facile e rapido da usare. Questo lievito è formato da colture selezionate, dette *lievito di panificazione*, *compresso* o *di birra*, caratterizzate dalla presenza esclusiva di *Saccharomyces cerevisiae*, il microrganismo responsabile della fermentazione. Il lievito si conserva fino a 30 giorni in frigogorifero a 4 °C.

Il **lievito madre**, denominato anche *pasta madre*, non è altro invece, che un pezzo di impasto inacidito per effetto di batteri lattici che si trovano associati ai lieviti saccaromiceti. Esso è caratterizzato da una lievitazione molto lenta, influenzata dalla *microflora spontanea* dell'aria e dell'acqua o dalla *microflora selvaggia* (anch'essa spontanea) presente nei laboratori di produzione. Tutti questi microrganismi, sviluppandosi nell'impasto, vi apportano sostanze che migliorano la qualità del prodotto, rendendolo più digeribile, più aromatico e più morbido, adatto, quindi,

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

ADDENSANTI E STABILIZZANTI

ASPETTI GENERALI

Numerose preparazioni di pasticceria, come budini o bavaresi, acquistano solidità soltanto dopo essere rimaste per qualche tempo in frigorifero, ed è necessario ricorrere a sostanze che le aiutino a mantenere la forma e la consistenza ideali.
Questi additivi sono generalmente di sapore e di colore neutri, e possono essere impiegati in preparazioni salate o in quelle dolci.
In particolare, gli **addensanti** sono sostanze che danno consistenza e viscosità a un prodotto alimentare tramite la formazione di un gel (tanto che sono anche denominati *gelificanti*), mentre gli **stabilizzanti** sono in grado di mantenerne lo stato fisico-chimico. Spesso, però, la stessa sostanza svolge le due funzioni, in relazione anche all'ambiente chimico in cui agisce.

Origine e impiego in pasticceria

L'origine delle sostanze che abbiamo citato è per la maggior parte vegetale, ma alcune di esse sono anche derivate da animali o dall'attività di alcuni microrganismi.
In ogni caso, tutte quante hanno la funzione di addensare o legare nella giusta misura le preparazioni a cui sono aggiunte.

Le sostanze di origine vegetale • Le piante superiori e le alghe forniscono buona parte delle sostanze che sono impiegate in pasticceria, come vedremo nelle righe che seguono.

Gomma adragante o gomma da tragacanta. Gli alberi da cui si ricava questa gomma appartengono a due generi della famiglia delle leguminose, *Atragalus* sp. e *Acacia* sp., tipici delle zone aride della Turchia e dell'Iran.
La gomma adragante è una sostanza solubile in acqua, nella quale deve essere sciolta nella proporzione di circa 100 grammi per 1 litro di solvente. Essa è impiegata prevalentemente per preparare gelatine, pastiglie e caramelle.

Gomma arabica. La si estrae da alcune specie di *acacia* diffuse in Abissinia e in altri territori, come lungo il Nilo o sulle coste somale e senegalesi.
In commercio la gomma arabica si trova sottoforma di polvere o di gocce e per scioglierla è sufficiente metterla nell'acqua tiepida.
Questa gomma ha la proprietà di impedire la cristallizzazione degli zuccheri ed è particolarmente indicata per rendere lucidi alcuni preparati, come quelli a base di mandorla, ma la si può usare anche in confetteria e nella produzione di pastiglie gommose.

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

Agar-agar. E' un prodotto inodore, insapore e incolore, che si ricava da alcune specie di *alghe rosse* che vivono soprattutto nei mari orientali di Cina, Giappone e India.
L'agar-agar è impiegato per addensare gelatine con una base liquida ed è commercializzato come polvere, fiocchi, barre o filamenti.
Questo prodotto, però, non si scioglie a contatto con i grassi, quindi, per essere aggiunto a prodotti che li contengono, deve prima essere fuso con acqua e altri liquidi. Il suo massimo potere gelificante si riscontra con liquidi che hanno un valore di pH superiore a 4 ed è otto volte superiore a quello della gelatina in fogli. Inoltre, questa sostanza è ben solubile in acqua calda mentre in quella fredda ha bisogno di circa 20 ore di ammollo.

L'agar-agar diventa solido, a temperatura ambiente, intorno ai 40 °C, e per questa ragione non richiede di essere raffreddato in frigorifero.
Prendendo invece in considerazione l'impiego delle varie forme in cui lo si può reperire, bisogna ricordare che:

- in *polvere* è usato con un dosaggio da 2 a 4 grammi per ogni litro di liquido che deve essere gelificato;
- in *barre* si impiega mettendole in ammollo nell'acqua fredda, dopo di che le si strizza e le si aggiunge al liquido bollente; ogni barra può servire per gelificare 1,6 l di liquido;
- in *fiocchi* o *filamenti* è utilizzato in modo analogo a quello in barre.

Pectina. È una sostanza idrosolubile, costituita da un polisaccaride presente nelle pareti cellulari di alcuni vegetali, in particolare le *mele* e gli *agrumi*. La pectina è un gelificante vegetale che reagisce in presenza di zuccheri e di un acido, solitamente il succo di limone. Dà origine a un *gel termoirreversibile*, cioè, che una volta formatosi può essere riscaldato senza che si distrugga. In commercio si trova come polvere e serve a stabilizzare i prodotti anche con una cottura piuttosto breve.
Oltre che nelle marmellate, nelle confetture (dove, per legge, la percentuale di addensanti non deve superare l'1%) e nelle gelatine di frutta, la pectina è usata anche nella preparazione della cotognata, alla quale dà la tipica densità, e di alcuni succhi. La buona riuscita di marmellate e gelatine

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

D

Le preparazioni di base

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

1 GLI IMPASTI FONDAMENTALI

LA PASTA FROLLA

Una pasta simile all'odierna pasta frolla era già conosciuta in Europa intorno all'anno 1000, ed era anche denominata pasta "à foncer". Diversi secoli dopo, nel Settecento, essa fu perfezionata e largamente usata per la preparazione di pasticci di carne o per incassare ripieni di paste condite, come i timballi. Oggi esistono molte tipologie di *frolle*, ognuna delle quali adatta per uno specifico impiego.
Dal punto di vista delle sue caratteristiche, la **pasta frolla** è l'impasto che utilizza i quattro ingredienti di base della pasticceria, cioè *farina*, *grassi*, *zuccheri* e *uova*, ed è anche uno dei più impiegati nella pasticceria italiana, per preparare, ad esempio, crostate, biscotti e molti altri dolci ancora.

Gli ingredienti

Nell'ambito delle preparazioni alimentari gli ingredienti, come è noto, sono gli elementi fondamentali per riuscire a ottenere un prodotto eccellente.
Oltre ai componenti di base, che ora prenderemo in esame nei particolari, alla preparazione è anche possibile aggiungerne altri, come aromi, liquidi (acqua, albumi, tuorli, panna, latte), nonché semi e frutta a guscio.

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

2 LE CREME E I SEMIFREDDI

LO ZUCCHERO COTTO

Prima di addentrarci nell'esame della cottura dello zucchero, è necessario aver ben presente quali sono le caratteristiche di uno *sciroppo* e in che modo lo si possa preparare e misurare.

Lo sciroppo

Lo **sciroppo** è una preparazione formata da acqua che si fa bollire in modo tale da far sciogliere lo zucchero. Vi sono due strumenti che consentono di misurare la concentrazione zuccherina in uno sciroppo:

- il **pesa sciroppi**, che è un termometro con una punta calibrata da pesi e dotato al suo interno di una scala graduata, grazie alla quale si può leggere il valore del *grado baumé*, in base alla densità del sciroppo;
- il **rifrattometro**, il quale consiste di uno strumento ottico che viene impiegato per misurare le concentrazioni o i rapporti con cui si miscelano i fluidi in acqua; mediante tale apparecchiatura è possibile valutare (in *gradi brix*) la velocità con cui la luce passa in un liquido, che è tanto minore quanto maggiore è la densità del liquido stesso.

Il procedimento per dare origine a un sciroppo consiste in alcune operazioni illustrate nelle pagine successive:

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

LE CREME

Le **creme** sono i prodotti più utilizzati nelle farciture di torte da anniversario e di alcune fra quelle classiche della pasticceria italiana, oltre a essere utilizzate anche come decoro e base di spume, semifreddi o dolci in coppa. La struttura delle creme, setosa, liscia e brillante, le rende molto appetibili già alla vista, mentre gli aromi che sprigionano ne prolungano il gusto, rendendole uniche e fondamentali per arricchire i dolci. In questa e nelle prossime pagine, ci dedicheremo, pertanto, a esaminare alcune fra le creme più usate nella pasticceria italiana.

La crema pasticcera

La **crema pasticcera**, come si può comprendere già dal nome che la distingue, è una delle basi su cui si regge la vasta gamma di creme utilizzate in pasticceria.
La realizzazione di tale crema dipende dalle scelte personali del pasticcere nei confronti delle ricette che possono esse impiegate a tale scopo. Tuttavia, è importante che sia sempre possibile riconoscere nella crema il sapore caratteristico determinato dalla presenza di ingredienti quali *tuorlo*, *amidi* e *zucchero*, aggiunti al *latte* e alla *vaniglia*.
Il processo fisico-chimico su cui si fonda la preparazione della crema pasticcera consiste principalmente

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

3 L'ARTE DI FARE IL GELATO

LA SCIENZA DEL GELATO

Il **gelato** è di certo il dolce estivo più richiesto, poiché è rinfrescante, cremoso, nutriente e facile da consumare, tanto che ha rivoluzionato il modo di gustare i dessert nella stagione calda. La preparazione di questo prodotto dipende da varie trasformazioni chimiche e fisiche, anche complesse, che avvengono sulle materie prime utilizzate, a cominciare dall'acqua, che passa dallo stato fisico liquido a quello solido.
Il *gelatiere* moderno, pertanto, nel momento in cui crea la **miscela di ingredienti** che diviene poi la ricetta del gelato, per operare adeguatamente deve conoscere anche tutti questi aspetti di carattere scientifico.

Le caratteristiche delle miscele

Una **miscela** deriva dalla mescolanza di varie componenti e, in chimica, si riconoscono **miscele omogenee**, come le *soluzioni*, in cui le componenti sono distribuite in modo omogeneo e quindi non più riconoscibili (ad esempio, acqua e zucchero), e **miscele eterogenee**, come le *sospensioni* (ad esempio, il tuorlo d'uovo) e le *emulsioni* (ad esempio, la panna oppure acqua e olio), nelle quali le diverse sostanze che le costituiscono possono essere distinte a occhio nudo oppure con il microscopio.

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

Esiste anche un altro tipo di miscela, che potrebbe essere considerata come intermedia fra le precedenti, rappresentata dalla **soluzione colloidale** o *colloide*, di cui il latte è un esempio, nella quale le particelle che la compongono (dette *micelle*) possono essere separate dal solvente in cui sono disperse mediante particolari *membrane dializzatrici*.
In tutte le miscele, comunque, i vari componenti conservano invariate le loro caratteristiche e si possono separare tramite metodi fisici.

Le miscele omogenee: le soluzioni • Una **soluzione** è costituita da due parti: il *solvente*, che è presente in quantità maggiore, e il *soluto*, rappresentato dalla sostanza che si scioglie nel solvente.
Si distinguono tre tipi di soluzioni:

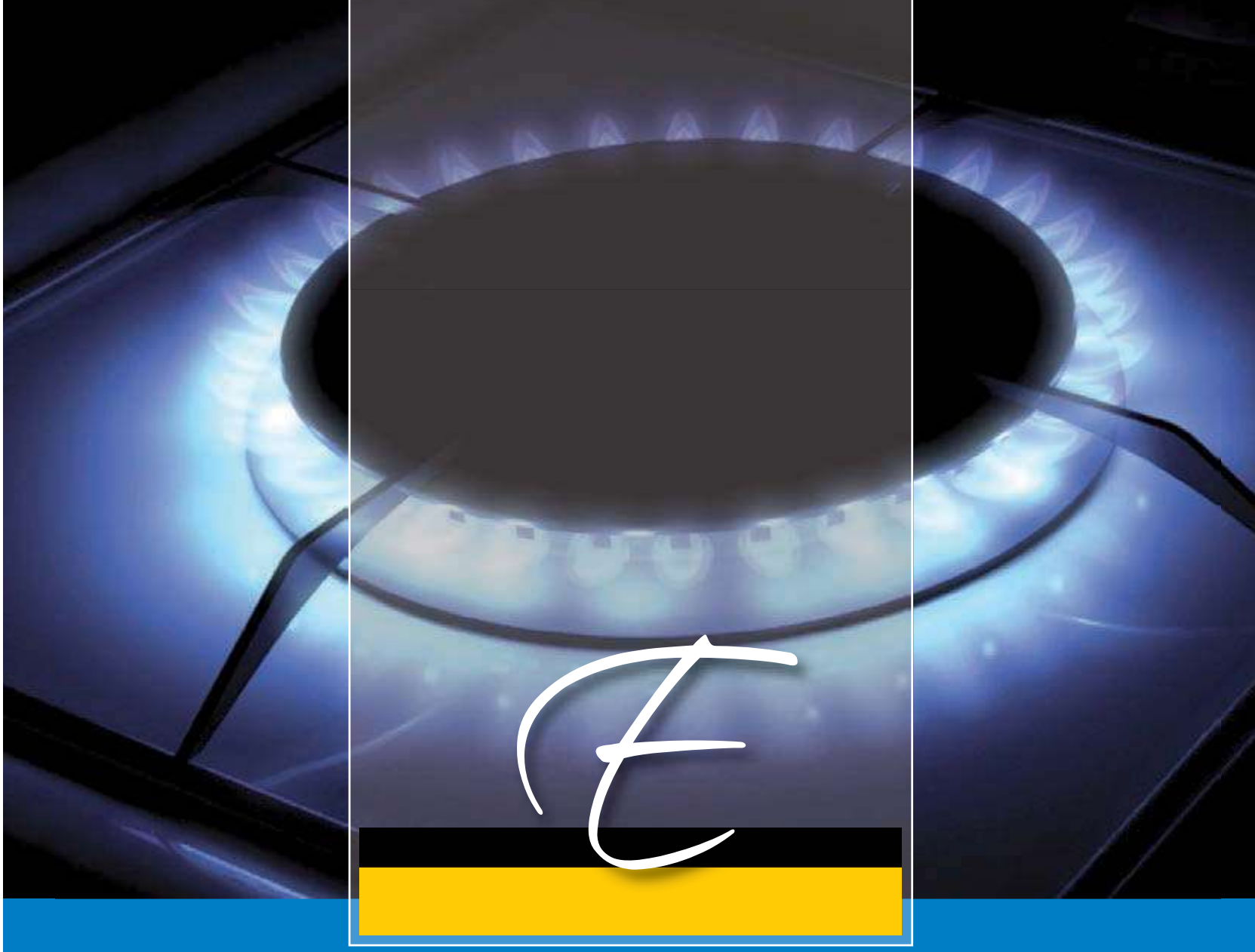
- **liquide**, che sono anche le più diffuse e si ottengono sciogliendo completamente un liquido, un solido o un gas in un liquido;
- **solide**, che si ottengono sciogliendo un solido in un altro solido;
- **gassose**, che sono composte da un gas unito a un altro gas.

La solubilità e i fenomeni di cristallizzazione • Un concetto importante legato alle soluzioni è quello che si riferisce alla **solubilità**, rappresentata da quanto *soluto* può sciogliersi in un certo solvente, a una ben precisa temperatura: in genere, la quantità di soluto che può essere sciolto cresce con la temperatura stessa.
Consideriamo, a questo punto, una soluzione di acqua e dello zucchero più comune, il *saccarosio*: possiamo notare che ogni volta che aggiungiamo il soluto (il saccarosio) la soluzione diventa sempre più densa. Se continuiamo ad aggiungere zucchero, vediamo, però, che a un certo punto i suoi cristalli non si sciolgono più, poiché la soluzione è diventata *satura*, cioè la quantità di soluto disciolto nel solvente ha raggiunto il massimo valore o *grado di solubilità*.
In alcune condizioni può capitare che in una soluzione si trovi più soluto di quanto possa sciogliersi, dando così origine a una *soluzione sovrasatura*. Essa è in condizioni di instabilità, poiché con una semplice agitazione (o con l'aggiunta di poco soluto) si provoca la separazione dell'eccesso di soluto, che andrà a depositarsi sul fondo (*corpo di fondo*), formando dei *cristalli*.
Questo processo di **cristallizzazione** del soluto può verificarsi in vari casi, come, ad esempio:

- durante la solidificazione di masse fuse;
- in soluzioni sovrasature, a causa dell'evaporazione del solvente.

Il fenomeno della cristallizzazione può essere riscontrato anche in vari passaggi durante la realizzazione del gelato. Ad esempio, in presenza di *lattosio*, che è scarsamente solubile in acqua (meno del saccarosio), durante la lavorazione è facile provocare la formazione di una soluzione sovrasatura, che darà origine a cristalli di lattosio, percepiti dal palato come granelli di sabbia.
Di conseguenza, è consigliabile che il gelatiere inserisca una quantità di lattosio non superiore al 10% della parte acquosa della miscela in preparazione.
Tuttavia, è bene ricordare che anche se si dovesse usare soltanto saccarosio potrebbe originarsi lo stesso fenomeno, soprattutto durante la conservazione del prodotto, perché il freddo diminuisce la solubilità dello zucchero.
Pertanto, la scelta ideale per evitare il fenomeno della cristallizzazione dello zucchero, è quella di sostituire in parte il saccarosio con *destrosio*, *sciroppo di glucosio* o *zucchero invertito*.

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan



E

Le tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

1 LE TECNICHE DI COTTURA

UNA BASE SCIENTIFICA

Prima di iniziare a trattare i diversi metodi con i quali si possono cuocere le preparazioni, riteniamo utile ricordare che soltanto mediante un processo di cottura corretto si può ottenere un prodotto che risponda a requisiti di qualità assoluti. Di conseguenza, conoscere e saper eseguire in modo esatto le cotture, con anche una buona padronanza tecnica, conduce a un livello di professionalità elevato e permette di preparare cibi anche complessi.
Per l'operatore, nel nostro caso particolare il *pasticcere*, la conoscenza dei fenomeni scientifici riferiti ai vari processi di cottura, come anche delle modificazioni fisico-chimiche e strutturali connesse a essi, permette di ottenere prodotti di elevato interesse organolettico, caratterizzati in più da un alto valore di salubrità.

Il calore, la temperatura e la cottura

La **cottura**, oltre a ridurre, in molti casi, il rischio di tossinfezioni alimentari, permette di modificare la consistenza dei cibi per renderli più appetibili, di consumarne alcuni altrimenti indigesti allo stato crudo e di assaporare aromi che, in assenza di determinate reazioni chimiche, non potrebbero essere percepiti. In sostanza, i processi di cottura aumentano la disponibilità di alimenti commestibili e si svolgono mediante la trasmissione di calore.
Il concetto di **calore**, che indica il passaggio di energia da un corpo più caldo a uno più freddo, non va confuso con quello di **temperatura**, che rappresenta invece la misura del livello di energia acquisito da ciascun corpo. Per meglio comprendere in che modo il calore fluisce da un oggetto all'altro, è opportuno introdurre anche un'altra grandezza, il **calore specifico**, ossia la quantità di calore necessaria a far aumentare di 1 °C la temperatura di 1 kg di una determinata sostanza; ad esempio, il metallo, in genere, possiede un calore specifico più elevato dell'acqua e, per questo motivo, impiegherà più tempo a scaldarsi. Da quanto esposto si deduce un principio generale secondo il quale, se si fornisce calore a un oggetto, questo aumenterà la propria temperatura. Tale regola, però, presenta un'eccezione nel caso in cui un materiale cambi stato, da solido a liquido o da liquido a gassoso; l'esempio più noto è quello dell'acqua, che, sottoposta all'azione del calore, aumenta la propria temperatura fino a 100 °C, ma poi comincia a evaporare trasformandosi in gas. L'energia necessaria al cambiamento di stato di una sostanza è definita **calore latente**. Esiste un ulteriore elemento che condiziona la trasmissione di calore, la **conducibilità termica**, ossia la resistenza che un materiale oppone al passaggio di energia; alcuni materiali, come quelli usati per fabbricare i guanti da forno, sono ottimi isolanti termici, mentre altri, come ad esempio i

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

Il ricettario

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

LE PASTE FROLLE

Pasta frolla con zucchero a velo e tuorli, con il 60% di burro

Ingredienti	*Quantità*
Farina	500 g
Burro	600 g
Zucchero a velo	200 g
Tuorlo	80 g
Sale	2 g
Aromi	vaniglia, buccia di limone

Procedimento

- Pesare il burro e tagliarlo a cubetti di circa 2 cm per lato; riporlo nella bowl di una planetaria e, con l'aiuto di una foglia, ammorbidirlo facendolo lavorare per brevissimo tempo.
- Pesare a parte lo zucchero e aggiungerlo al burro insieme al sale e agli aromi, amalgamando bene il composto ma facendo attenzione a non lavorarlo troppo; la temperatura di lavorazione ideale è intorno ai 14 °C.
- Pesare il tuorlo e unirlo al composto già ottenuto, badando che sia assorbito del tutto, in modo tale che, una volta aggiunta la farina, essa non si combini a liquidi liberi, dando così origine a glutine.
- In ultimo, pesare la farina, aggiungerla al composto in un'unica volta e far amalgamare delicatamente.
- Appena l'impasto inizia a prendere forma, spegnere la macchina e, con l'aiuto di un tarocco di plastica, estrarlo dalla bowl. Continuare poi a impastare delicatamente con le mani, fino a formare un cilindro.
- Appiattire quindi l'impasto, così da ottenere un rettangolo, che sarà messo a riposare in frigorifero.
- Dopo che la frolla ha riposato in frigorifero deve essere spezzettata e rimpastata per brevissimo tempo prima dell'utilizzo. A questo punto, quando l'impasto sarà della giusta consistenza, portare la frolla dello spessore voluto e utilizzarla nelle specifiche preparazioni.

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

Procedimento finale sfoglia

- Stendere e appiattire il pastello.
- Togliere il burro dal frigorifero e riporlo sul pastello, poi formare la chiusura desiderata.
- Stendere l'impasto dello spessore voluto ed eseguire la prima piega.
- L'impasto deve poi essere collocato su una teglia, ricoperto con un sacchetto di nylon per alimenti, affinché non si ossidi, e riposto in frigorifero per almeno 20 minuti, in modo tale che possa riposare e che il burro ritorni alla consistenza adeguata per essere lavorato in seguito.
- Riprendere quindi l'impasto, stenderlo dello spessore voluto e ripetere le pieghe.
- Ogni volta che si procede con una piega, l'impasto deve poi essere messo a riposare in frigorifero su una teglia, coperto. Quando si saranno eseguite tutte le pieghe, si assottiglierà la sfoglia dello spessore voluto e si procederà con la cottura.

Pasta sfoglia con panetto in placche per sfogliati

Ingredienti	*Quantità*
Farina sfoglia	1200 g
Malto	10 g
Sale	20 g
Acqua	550 g
Vino bianco	100 g
Burro	150 g

Ingredienti panetto	*Quantità*
Burro in placche per sfogliati	1000 g

Procedimento

- Pesare la farina e il malto in una bowl e poi versarli in una planetaria provvista di gancio.
- A parte, pesare l'acqua, il vino bianco e il sale, aggiungere il tutto alla farina e far impastare leggermente.
- Pesare il burro e portarlo alla temperatura di 14 °C, unirlo a fiocchetti alla farina e impastare finché il composto non risulti ben liscio.
- Stendere quindi l'impasto con la sfogliatrice o il matterello fino a dargli una forma rettangolare, riporlo in una teglia e coprirlo con un sacchetto alimentare, in modo tale che non si ossidi e non formi croste.
- Riporre il preparato in frigorifero per almeno 30 minuti, così che il glutine formatosi abbia il tempo di riposare.

Procedimento finale sfoglia

- Stendere e appiattire il pastello.
- Prelevare il burro dal frigorifero e riporlo sul pastello, per poi formare la chiusura desiderata. Stendere l'impasto dello spessore voluto ed eseguire la prima piega.
- L'impasto deve essere poi collocato su una teglia, ricoperto con un sacchetto di nylon per alimenti, affinché non si ossidi, e riposto in frigorifero per almeno 20 min, in modo tale che possa riposare e che il burro ritorni alla consistenza adeguata per essere lavorato successivamente.
- Riprendere quindi l'impasto, stenderlo dello spessore voluto e ripetere le pieghe.
- Ogni volta che si procede con una piega, l'impasto deve poi essere riposto a riposare in frigorifero su una teglia, coperto. Quando si saranno eseguite tutte le pieghe, si assottiglierà la sfoglia dello spessore voluto e si procederà con la cottura.
- Questa ricetta prevede l'aggiunta di malto che, essendo ricco di zuccheri, donerà più colore al prodotto finito; inoltre, il vino bianco, conferirà più profumo alla sfoglia e, a causa della sua acidità, una maggior piacevolezza durante la degustazione.

I BIGNÈ

Bignè a pari peso di burro e farina

Ingredienti	*Quantità*
Burro	500 g
Farina	500 g
Acqua	500 g
Uova	1036 g
Sale	2 g
Zucchero	2 g

Procedimento

- Pesare l'acqua, il sale, lo zucchero e il burro, portando poi tutto a bollore in una pentola; a parte, pesare la farina e aggiungerla a pioggia, poco alla volta, al composto in ebollizione.
- Con un cucchiaio da cottura rimescolare e cuocere il composto a fuoco vivo, finché non si stacca perfettamente dalle pareti, formando il gel degli amidi della farina.
- Versare poi il composto nella bowl di una planetaria munita di una foglia, accendere la macchina a velocità media e fare raffreddare l'impasto, finché non raggiunge la temperatura circa di 45 °C.
- Pesare le uova in una caraffa, frustarle in modo tale che si mescolino perfettamente e versarle a filo, in cinque o sei riprese nell'impasto in movimento nella planetaria. È buona regola evitare di inserire l'intero peso delle uova nell'impasto prima di averne controllato, con l'aiuto di un lecca pentole, la consistenza ideale, che deve essere morbida ma non troppo liquida né troppo dura.
- A questo punto, si aggiungono le uova restanti e si controlla nuovamente l'impasto. Quando la *pâte à choux* è terminata, si riempie una sacca da pasticcere dotata di una duia liscia.
- Dopo aver imburrato leggermente una teglia da forno, vi si cola la *pâte à choux* nella forma voluta e si cuoce in forno, alla temperatura di circa 180/200 °C per circa 20 minuti, prima con tiraggio chiuso, fino a circa tre quarti della cottura, e poi aperto, per potere ultimare e asciugare perfettamente il bignè.

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

LE CREME AL BURRO

La crema al burro è un composto formato da una montata di burro alla quale si possono addizionare la base semifreddo, la meringa italiana o la crema inglese. Il burro, che in questa preparazione ha un ruolo preponderante, conferisce una consistenza estremamente cremosa e una conservabilità maggiore.
La crema al burro viene utilizzata per farcire torte o per la piccola pasticceria.

Crema al burro 1

Ingredienti	*Quantità*
Burro	1000 g
Zucchero	900 g
Albumi	350 g
Acqua	200 g
Vaniglia	1 baccello

Procedimento

Per la meringa italiana

- Pesare l'albume e versarlo nella bowl di una planetaria munita di una frusta, montare a velocità alta finché il composto non raggiunge il doppio del suo volume e poi fermare la macchina.
- Nel frattempo, pesare l'acqua e porla in un polsonetto di rame.
- A parte pesare lo zucchero, unirlo all'acqua, rimescolare velocemente con l'aiuto di una frusta e riporre il polsonetto su una fiamma moderata.
- Con l'aiuto di una sonda, controllare la temperatura di cottura e, raggiunti i 90 °C, asportare con una schiumarola eventuali impurità prodotte dallo zucchero.

Crema al burro 2

Ingredienti	*Quantità*
Burro	1000 g
Zucchero	500 g
Tuorli	280 g
Acqua	150 g
Glucosio	25 g
Vaniglia	1 baccello

Procedimento

Per la base semifreddo

- Pesare i tuorli e inserirli nella bowl di una planetaria munita di frusta.
- A parte, pesare separatamente l'acqua, lo zucchero e il glucosio.
- Versare l'acqua in un pentola di rame e aggiungervi lo zucchero, mescolare e portare il tutto su una fiamma; con una sonda controllare la temperatura e, raggiunti i 90 °C circa,

Tecniche di pasticceria © 2012 Aup-Plan

I libri Alma – Plan

Dalla Casa dei Cuochi per i Professionisti di domani

Materiali aggiornati, elaborati e sperimentati sul campo da Cuochi, Pasticceri, Sommelier di fama internazionale per formare le nuove generazioni di professionisti della ristorazione

Tecniche di pasticceria è organizzato in cinque macro aree - sicurezza alimentare e nutrizione, la professione del pasticcere, le materie prime, le preparazioni di base, la conservazione e la cottura – e un ricettario.

Questo approccio, oltre a proporre un modo nuovo per collegare scuola e professione, rispecchia i nuovi orientamenti della formazione che prevedono sia una forte interdisciplinarità tra le materie e i contenuti delle stesse, sia un modello di apprendimento basato sulla didattica laboratoriale.

I contenuti sono presentati con un linguaggio semplice e schematico, ma allo stesso tempo altamente professionale.

L'aspetto grafico e la ricchissima iconografia che caratterizza il testo permettono di paragonarlo ai Manuali di alta formazione delle più importanti scuole di cucina mondiali.

Il testo è corredato di video lezioni in cui le preparazioni di base della pasticceria vengono presentate dagli Chef docenti di Alma. Un modo unico per integrare i contenuti del libro attraverso significative esemplificazioni e dimostrazioni condotte nelle aule attrezzate della sede di Alma a Colorno.

Materiali didattici, approfondimenti, verifiche sono disponibili in rete con un servizio di tutorship curato dai Docenti di Alma